

## Erläuterungen zu den Zuschlagskriterien L 24-06

(Bitte nicht mit dem Angebot zurücksenden)

### Zuschlagskriterien für die Lose „Frischfleischsortiment“

Der AG schließt eine Rahmenvereinbarung mit maximal 2 Wirtschaftsteilnehmern je Los ab.  
Der Zuschlag erfolgt auf das Gesamtlos zu den unten genannten Bedingungen.  
Es besteht für den AG für die in der Leistungsbeschreibung / Preisblatt angezeigten Artikelmenen keine Abnahmeverpflichtung.

#### **Grundvoraussetzung:**

Es müssen nicht alle Artikel der Leistungsbeschreibung/ Preisblatt angeboten.

<b>Punkteverteilung:</b>	Preis	46 Punkte
	Qualität	44 Punkte
	Vollständigkeit	10 Punkte

#### **Erläuterungen zur Punkteverteilung:**

Alle Punkte werden mit einer Dezimalstelle berechnet.

Alle Betrachtungen zu Angebotsmengen erfolgen auf der Basis von vergleichbaren Mengeneinheiten.

**Preis:** Der Angebotsendwert (Fiktivwertsumme) wird aus der Summe des Wertes des realen Angebotes plus der Summe des Wertes der Fehlartikel berechnet. Die Berechnung der Fehlartikel erfolgt über den Durchschnittspreis der Mitbewerber. Sollte ein Artikel von keinem Bieter angeboten werden, wird dieser Artikel bei der Berechnung der Vollständigkeit und bei der Endwertberechnung aus der Wertung genommen. Der Bieter mit dem niedrigsten Angebotsendwert erhält die maximal erreichbare Punktzahl im Kriterium „Preis“. Bieter, deren Angebotsendwert mehr als 100 % über dem Angebotsendwert des günstigsten Bieters liegen, erhalten 0 Punkte im Kriterium „Preis“. Angebotsendwerte zwischen 100% und 200% des niedrigsten Angebotsendwertes werden linear auf die maximal erreichbaren Punkte für das Kriterium „Preis“ verteilt.

**Qualität:** Die Qualität der angebotenen Produkte wird nach Verkostung und sensorischer Prüfung beurteilt. Dabei werden alle Artikel ausschließlich in die Qualitätsstufen „sensorischer Prüfung bestanden“ oder „sensorischer Prüfung nicht bestanden“ eingestuft. Für jedes Hundertstel des Angebotes, welches die sensorische Prüfung nicht besteht, erfolgt ein Abzug von einem Prozent der für die Qualität maximal erreichbaren Punkte im Bewertungssystem. Wenn der Anteil des Angebotes, der die sensorische Prüfung nicht bestanden hat, mehr als 5% des Angebotswertes beträgt, erfolgt der Ausschluss aus der Bewertung. Die Ausschlussprüfung erfolgt über das gesamte Angebot zu diesem Los.

**Vollständigkeit:** Angebotsmengen zwischen 1% und 100% werden linear auf die maximal erreichbaren Punkte für das Kriterium „Vollständigkeit“ verteilt.

Ende der Erläuterungen zu den Zuschlagskriterien.